

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die gelehrige Hauswirthin

Bürger, Amalie Clementine

Mannheim, 1836

Wein-Backwerk.

urn:nbn:de:bsz:31-54791

Binnenester auf eine andere Art.

Thue Mehl in eine Schüssel zur Wärme, dann rühre ein halb Pfund zerlassenen Butter, 2 Eyer, Milch und Bierhefen, Salz und ein halb Pfund Rosinen darein, klopf ihn recht, dann würke ihn ganz locker auf dem Nudelnbrett, nimm 1 Stück vom Laig und welle ihn 2 Messer-ruken dick aus, schneide Ellen lange und 5 Finger breite Streifen, rolle sie zusammen wie Tabackrollen, sie müssen vorher gut mit Butter geschmiert werden; laß sie gehen, bis sie recht schön locker sind und backe im Ofen; wie man sie als Laig zusammen gerollt hat, so kann man sie gebacken wieder abrollen, sie sind wie Binnenester und die Rosinen sind die Bienen.

Jägerschnitten.

Mache einen guten Buttersaig, schneide viereckigte Stücke daraus, ein Viertel lang und eben so breit, fülle sie mit Eingemachtem, oder wie Tabackrollen, oder mache eine Fülle wie zur Mandeltorte, auf den vier Ecken bestreichs mit Eyern und legß übers Kreuz zusammen, bestreichs wieder ganz mit Eyern, bestreue es mit Zucker und backe im Ofen.

Wein = B a c k w e r k .

Saig zu Weingebackenen zu machen.

Zu einem Pfund Butter nehme ein Glas Wein, 4 Eyerdotter, 4 Löffel voll Zucker, ein gutes Pfund Mehl, mache den Saig wie einen Buttersaig, welle es, und stichs mit Nudeln aus, bestreibe es mit Eyerjellb, streue Zucker und Zimmt darauf, und backe es im Ofen.

Wein = Strauben.

Ein halb Pfund Mehl mit einem halben Schoppen

Wein angerührt, 3 Eyerweiß, Salz und Zucker darein gerührt, und durch einen Trichter ins heiße Schmalz laufen lassen, das Pfännchen darf aber nicht größer seyn als man die Strauben haben will, wenn sie schön gelb sind, thut mans heraus und streut sie mit Zucker.

Wein = Hippen.

Nimm 8 Löffel voll fein Mehl, 8 Löffel voll Zucker, Zimmt und Megelein nach Gutdenken, von einer Citrone die Schale klein geschnitten, mit Rosenwasser und 3 Ethern eingerührt und mit gutem alten Wein vollends dünn gemacht, und ein Stücklein heiß Schmalz darein geschüttet und im Hippeneisen gebacken.

Wein = Mocken.

Schneide einen oder wenn sie klein sind zwei frisch gebackene Kreuzerwecken in vier Theile; einen Wecken ungefähr auf eine Person; thue eine halb Maas guten Wein in eine Schüssel, weiche diese verschnittene Wecken eine halbe Stunde darinn ein, dann thue sie ausgedruckt auf ein Teller und lasse sie ablaufen, backe sie im heißen Schmalz, wenn sie schön gelb und rösch sind, fängt man sie mit einem Schaumlöffel heraus; es muß aber vorher ziemlich viel geriebener Zucker und verstoffener Zimmt auf einer Platte unter einander gemacht werden, damit man die gebackene Wecken, warm, wie sie aus der Pfanne kommen, darinn umkehren und besäen kann, so viel daran hangen bleiben mag. Es ist ein kostbares Weingebackenes für männlich und weiblichen Geschlechts; sie sind warm und kalt gut.

Eingemachte Sachen.

Kirschen einzumachen.

Nimm große Kirschen, thue die Stiele davon, dann